

# ガステーパー 取扱説明書

保証書付

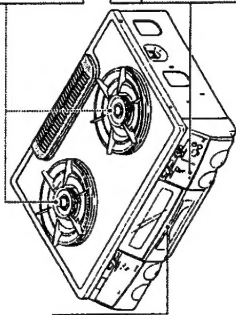
商品コード	機器コード
HR-PS028-CDHL	1105201-00116
HR-PS028-CDHR	1105201-00117

**グリルバーナー**  
前面無水グリル  
燃焼を同時に焼く、水を入れ  
る必要がありません。  
グリルタイマーモード  
設定時間になると自動的に消  
火します。

**温度センサー付き(全コンロバーナー)**  
鍋なし検知機能  
鍋の有無を検知し、鍋を上げ  
ると自動的にコンロを弱くしたり、  
消火したりします。

**温度調節機能付き(標準バーナー)**  
タイマーモード  
設定時間になると自動的に消  
火します。  
沸かしモード  
お湯がわくと自動的に弱火に  
なり、5分間保温した後、自動  
的に消火します。

型 式 名
LW2243TL
LW2243TR



[SAFULL]  
モイフル

TOKYO GAS

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- スイッチやボタンの操作が不要。
- ときどきガスくさい。
- 焦げくさい臭いがする。
- コンロ部、グリル部が赤くくさい。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修繕を依頼してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店をお願いします。

販売店名

製造者

株式会社 A-V J PRO

〒554-0023 大阪市此花区豊田3-2-10

RB-20

TOKYO GAS



TR68

取扱説明書

HR-PS028-CDHL  
HR-PS028-CDHR

110520100116  
110520100117

13 01 01

## も く じ ページ

1. 使用前に
  - とくに注意していただきたいこと ..... 1~4
  - 機器の組立てと設置 ..... 5~7
  - 使用前の準備 ..... 8
  - 各部のなまえと特長 ..... 9~12
2. 使いかた
  - コンロを使用するときの注意 ..... 13~16
  - 点火・消火のしかた(コンロ) ..... 17~18
  - 沸かしモード ..... 19~20
  - タイマーモード ..... 21~22
  - グリルを使用するときの注意 ..... 23~24
  - 点火・消火のしかた(グリル) ..... 25~26
  - グリルタイマー ..... 27~28
  - 安全機能・温度センサーについて ..... 29~33
3. 点検・お手入れ、他
  - 点検・お手入れ ..... 34~39
  - 故障かな? と思ったら ..... 40~42
  - アフターサービス ..... 43
  - 仕様 ..... 44
  - 保証書 ..... 46

ごあいさつ  
このたびは、東京ガスのガステーパーをお買い上げいただきましてありがとうございます。  
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○この取扱説明書の46ページが保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○果実者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または東京ガスにお問い合わせください。

# 7 とくに注意していただきたいこと







安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。  
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

## ■危害・損害の程度による内容の区分

<b>△危険</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
<b>△警告</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
<b>△注意</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
<b>△お願い</b>	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

## ■注意・禁止内容の絵表示

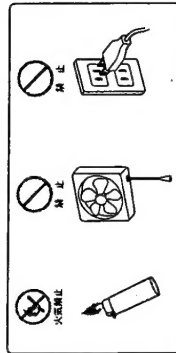
	<b>発火注意</b>		<b>必ず守る</b>		<b>禁止</b>		<b>分解禁止</b>
	<b>火気禁止</b>		<b>接触禁止</b>				

## △危険

ガス漏れ時は、絶対に、

- ・火をつけない
- ・電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺の電話も使用しない

火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、

- ① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③ 販売店または、もよりの東京ガスに連絡する。

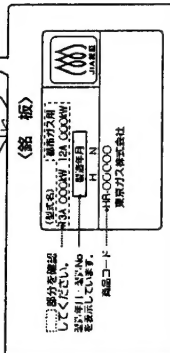
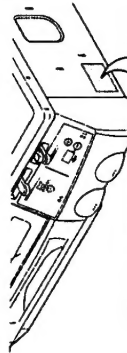


とくに注意していただきたいこと

## △警告

**必ず銘板(機器右側面に貼付)に表示してあるガス(ガスグループ)で使用する転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する**

表示以外のガスで使用する、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発・火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。



- 機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する**  
火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。  
→6ページ「周囲の防火措置」を参照してください。
- 可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付けます。**  
※防熱板の購入は、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。  
→6ページ「防火措置」を参照してください。

**機器を設置したあとの機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い求めの販売店に相談する**  
ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があります。

- 火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない**  
料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
- ・とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- ・グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくおそれがありますので注意してください。



## 使用前に

# 7 とくに注意していただきたいこと

(つづき)

**燃えやすいものを機器の近くに置かない**

機器の上や周囲に、調味料ラック、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど、引火のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。

**調理以外の用途には使用しない**

湯気の火起こしや、衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しない。

過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。

**引火のおそれのあるものは使用しない**

機器の周囲はスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。

**分解禁止**

お手入れが必要など以外には、絶対に分解したり修理・改造を行わない。ガス漏れや火災の原因になります。

**異常時・緊急時の処置**

・使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてず、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

① パナーの火を消す。  
(点火/消火ボタンを「止」の状態で押す。)

② 機器のガス栓を閉じる。

・故障かな?と感したら40~42ページに従い、処置する。

それでも直らない場合は使用を中止し、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡する。

・再使用するときは、13ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。

## 取扱説明書

HR-PS 028-CDHL  
HR-PS 028-CDHR

110520100116  
110520100117

13 03 01

**使用中は換気をする**

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同様に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式結露器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。

**幼児や小さなお子さまには触らせないように注意する**

思わぬ事故の原因になります。  
(10ページロック機能について参照)

**点火操作をしても点火しない場合は、点火/消火ボタンを押して止の状態で、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う**

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣類に燃え移ったり、やけどをする原因になります。

**使用するパナーの点火/消火ボタンを間違えて操作しない**

別のパナーが点火し、火災のおそれがあります。

**冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しない**

火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

**点検・お手入れの際は、機器が十分に冷えてから必ず手袋をして行う**

手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などけがをする原因になります。

**不安定な場所での使用禁止**

- ・キャンピングカーや船舶など不安定な場所での使用しない。
- ・調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

**使用中・使用直後は操作部以外は触らない**

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

**お願い**

■ この製品は家庭用です。業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

■ 長期間使用しない場合は・・・

- ・機器のガス栓を閉じてください。(長期使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。)
- ・各箇所の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- ・乾電池を電池ケースより取り出してください。乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

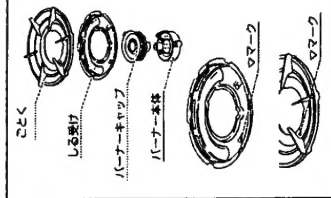
■ 機器や機器周辺に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。

機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

# 使用前に 7 機器の組立てと設置

### 組立てかた

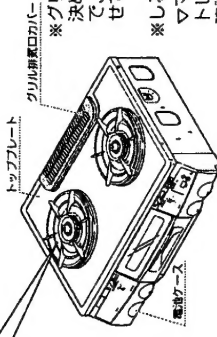
包装を取り除き組立てます。  
(テープ類は取りはずしてください。)



#### △注意

- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。  
火災のおそれや機器故障の原因になります。

※ごときはワマークを手前にして、底面の脚をトッププレート  
の角穴に挿入してセットし、傾きがないことを確認してくだ  
さい。

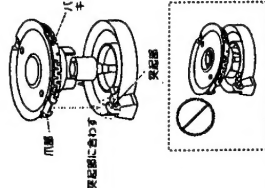


※グリル排気口カバーは後側に位置  
決め用のツメ2ヶ所がありますの  
で、トッププレートの角穴に合わ  
せて組み付けてください。

※しる受けは、左右形が異なります。  
ワマークが手前にくるようにセット  
し、セット後傾きがないことを  
確認してください。

#### バーナーキャップの取り付けかた

- 図のようにバーナーキャップの爪部が突起部の真上にくるよう  
に合わせ、バーナーキャップをセットしてください。  
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認し  
てください。



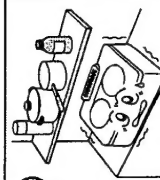
#### △注意

- バーナーキャップを正しく取り付ける。  
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかつた  
り炎が不均一になり、異常燃焼や部品が故障するおそれがあります。  
※高火力バーナー用(Hマーク有)と標準バーナー用は形が異なり  
ますので注意してください。(9ページ参照)

### 設置場所について

#### △注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。  
機器の上に乗ったものや燃え、火災のおそれがあります。
- 冷蔵庫の吹き出し口の近くや強い風の吹き込む場所には設置しない。  
点火不良や機器内部の損傷および安全機能が正しくはたらかない原因になり  
ます。
- 湯沸器の下には設置しない。設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。  
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。



#### △お願い

- 樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。  
照明器具のかどなどが変形するおそれがあります。

### 機器の組立てと設置

#### 周囲の防火措置

- 設置場所の周辺に可燃物(木製の壁やタナなど)がある場合。

#### △警告

- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそ  
れがありますので必ず防火措置1または2を行う。
- 高火力バーナー側は壁から離す。  
火災のおそれがあります。



#### 防火措置1

- 可燃物(壁・タナなど)から離す。  
※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。



#### 防火措置2

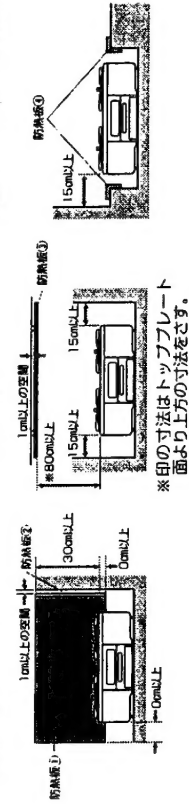
- 防火措置1の条件を満たさない場合。

#### △警告

- 壁から防火措置1の離隔距離がとれない場合は、必ず東京ガス指定の防熱板(別売品)を取り付け  
て防火措置を行う。  
火災のおそれがあります。

#### 側面・背面

#### 調理台・流し台などの側面



#### 別売防熱板

別売防熱板の種類(ステンレス厚0.5mm)	コード	番 号	高さ(mm)	幅(mm)
①	LP0105		350	600
②	LP0106		350	535
③	LP0107		550	900
④	LP0108		150	500

- 防熱板は4種類用意しております。  
お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの東京  
ガス(別紙専業所一覽)に連絡してください。  
※防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店ま  
たは、もよりの東京ガスに相談してください。

# 1 機器の組立てと設置

## ガス接続について

ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

### 警告

#### ガス接続について

●ガス管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。

●ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。

●ガス管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。

●ガス管の継ぎ足しや二分分岐はしない。

●ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。

●ガス管はときどき（約6ヶ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。

●迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続員が異なります。接続はお願い求めの販売店または、もよりの東京ガスに依頼してください。

#### お部屋のガス栓について

●ガス栓が「開閉つまみのない「ガスコンセント」」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」をガスコードなどに取り付ける。取りはらずと自動的に閉栓するようになっています。



取り付け方法



取りはずし方法

ガスコードなどのガス栓用ソケット側を上図のようにガスコンセントに「カチッ」と音がするまで差し込みます。

ソケットをはさずときは、左図のようにフタを押します。

# 1 使用前の準備

●機器のガス栓を全開にする。



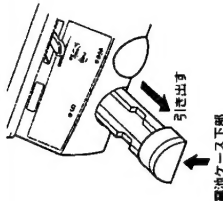
●乾電池の取り付けかた

アルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個使用します。

●アルカリ乾電池を使用するの電池の寿命はおよそ1年が目安です。（付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電のため、寿命が短くなる場合があります。）  
●取り替える際は付属品と同等の新しいアルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個同時に取り替えてください。  
●※同等のアルカリ乾電池以外のものを使用されると寿命が短くなる場合があります。  
●点検ノブボタンを「開」の状態に放置しておくで電池消耗の原因となりますので、調整終了後は「閉」の状態にしてください。

## 1. 電池ケースを引き出す。

- 電池ケースの下部を持って引っぱると引き出せます。



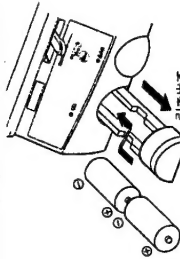
- 電池ケースを引き出すときはゆっくり引き出してください。強く引き出すと故障の原因になります。
- 電池ケースは、途中で止まる仕様になっています。

## 2. 乾電池を取り付ける。

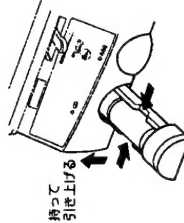
- アルカリ乾電池2個を、⊖側を奥方向に入れてください。

### お願い

- 乾電池の⊕・⊖方向は間違えないでください。点火できなくなります。

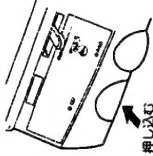


- 乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って（→⊕←）引き上げると取り出しができます。



## 3. 電池ケースをセットする。

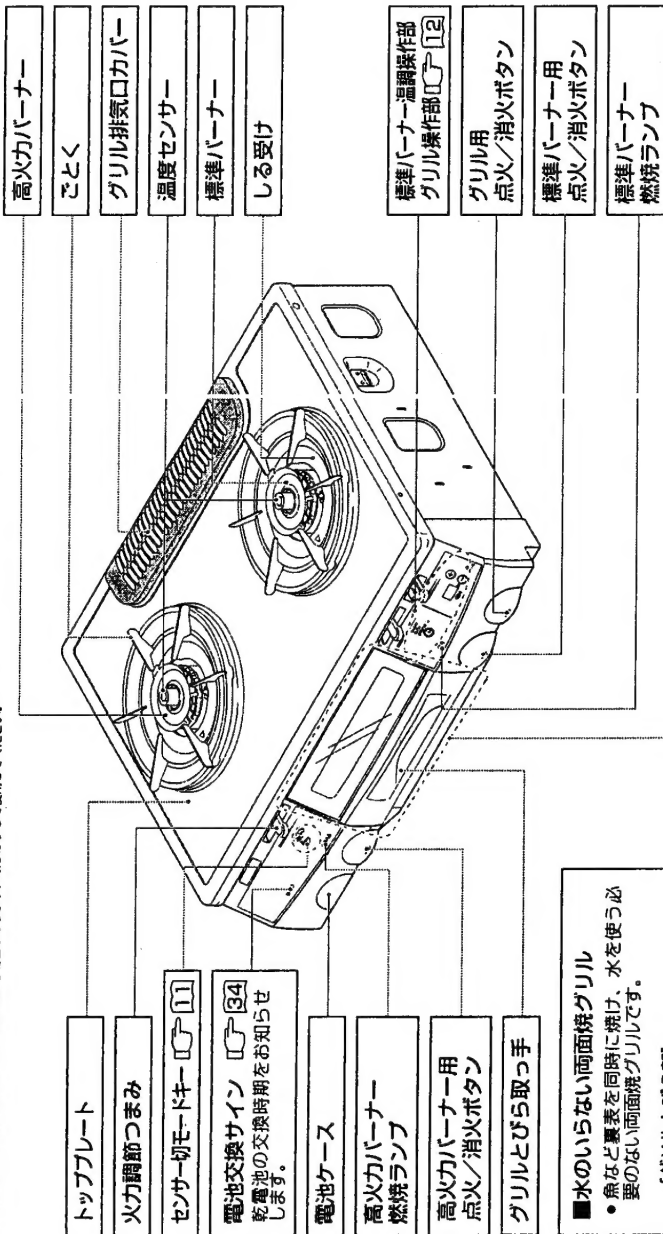
- 電池ケースを押しながら奥まで押し込む。



# 使用前に 各部のなまえと特長

商品コード	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左バーナー仕様	右バーナー仕様	おはなし仕様
HR-PS028-CDH-L	シルバーグレー	シャンパンゴールド	高火カバーナー	標準バーナー	標準グリル
HR-PS028-CDH-R	シルバーグレー	シャンパンゴールド	標準バーナー	高火カバーナー	標準グリル

※動作音やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。



### バーナーキャップの形状

高火カ	標準
「H」マーク	

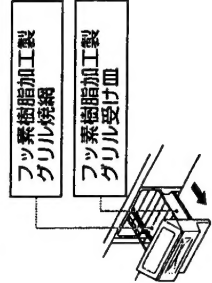
※高火カバーナーは、バーナーキャップに「H」マークを表示しています。

■水のいない両面焼グリル

- 魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

【グリルとびらき部】

- グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がります。



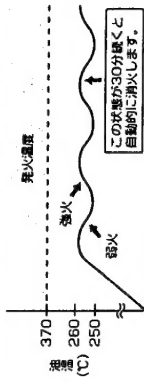
※ □ 内の数字は参照ページを示しています。

### 各部のなまえと特長

※品名コードの末尾がRのタイプについては、高火カバーナー、標準バーナーの点火/消火ボタン、温度操作部、センサー切モードキーの位置がイラストとは異なります。

### 安全性の確保

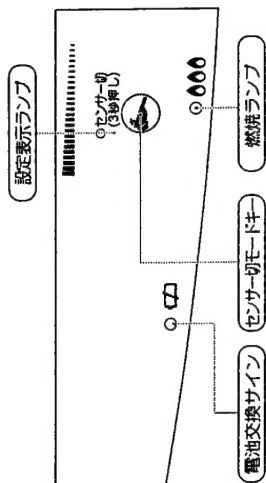
- 立消え安全装置 [29]  
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。
- 焦げつき自動消火機能 [31]  
空だまや、煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。
- コンロ消し忘れタイマー [30]  
点火後約2時間(購入時)で自動的にガスを止め消火します。  
高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的にガスを止め消火します。  
※コンロ消し忘れタイマーの設定時間は変更することが可能です。
- 天ぷら油過熱防止機能 [31]  
高温調理(ゆめもの・焼きものなど)をするときや、揚げ油が過熱されたときなど、油の発火温度とされる370℃に過熱される前(約250℃～260℃)に強火(弱火)をくり返し、消火しないよう自動的に温度調節します。この状態が30分経くと自動的にガスを止め消火します。
- 鍋なし検知機能 [32]  
調理中に鍋を上げると自動的に火力を弱くします。鍋なし状態が続くと自動的にガスを止め消火します。
- グリル異常過熱防止センサー [33]  
グリル庫内の温度が異常に高くなったとき自動的にガスを止め消火します。
- 燃焼ランプ [17]  
着火するとランプでお知らせします。
- 点火/消火ボタン戻し忘れブザー [29]  
戻し忘れの場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音(ピーピー)でお知らせします。





# 7 各部のなまえと特長 (操作パネル)

■高火カバーナー操作部 ※点着火後に設定できます。



## 高火カバーナー操作部

### ■センサー切モード

- センサー解除状態になります。  
炒めものや、いろいろの料理(ごま・大豆など)のように温度センサーを必要としない調理の場合に使用します。



● キー3秒押しで選択できます。

※揚げものなどの油調理はしないでください。

※センサー切モードは、約1時間(購入時)(高温状態持続時 約30分)で自動消火します。

※コンロ消し忘れタイマーの時間設定を変更すると、センサー切モード時の消し忘れタイマー時間も自動的に変更されます。

(消し忘れタイマー時間の設定変更方法については、30ページを参照してください。)

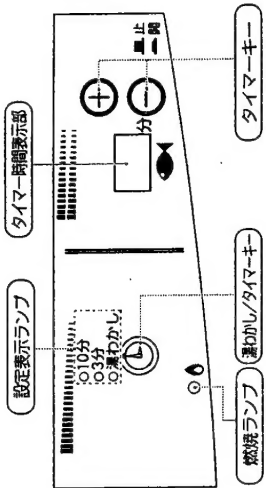
・コンロ消し忘れタイマー設定時間が120分、90分、60分の場合、センサー切モード時の消し忘れタイマー時間は、約1時間。

・コンロ消し忘れタイマー設定時間が30分の場合、センサー切モード時の消し忘れタイマー時間は、約30分に自動設定されます。

・高温状態持続時は、約30分のままで変わりません。

※ 内の数字は参照ページを示しています。

■標準バーナー・温調操作部・グリル操作部 ※点着火後に設定できます。



## 標準バーナー・温調操作部

### ■湯わかしモード/タイマーモード 19・21

- お湯がわくと自動的に消火させたいときや、設定時間がくと自動的に消火させたいときに使用します。



● キーで各モードを設定できます。

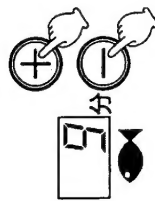
## グリル操作部

### ■グリルタイマーキー 27

- グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。
- ※セットした時間で自動消火します。

● 庫内温度に達して初期設定時間を表示します。

[例: 9分]



● を押すと、「9」⇒「10」⇒「11」⇒「12」⇒「13」⇒「14」⇒「15」分まで

● を押すと、「9」⇒「8」⇒「7」⇒「6」⇒「5」⇒「4」⇒「3」⇒「2」⇒「1」分まで

- タイマー時間作動中でも、設定時間の変更はできます。  
(連続使用可能時間: 15分)

## 2 コンロを使用するときの注意

### 警告

- コンロをおおったり、炎をふさがない  
コンロをおおうような大きな鉄板類や鍋  
を使用すると、不完全燃焼による一酸化  
炭素中毒や異常過熱による火災や煙の  
発生・はく蝕、機器焼損・変形の原因に  
なります。



- 鍋などがトッププレートからはみ出  
した状態で使用しない  
火災や機器焼損の原因になります。

- 揚げもの調理には、センサー切モードを使用しない  
センサー切モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過  
熱され発火のおそれがあります。



市販の補助具（アルミはく製）はく製する受  
け、省エネ性をうたった補助具、焼  
網などは使用しない  
この機器の付属品であるいは指定のもの以外  
は使用しないでください。不完全燃焼  
による一酸化炭素中毒や、異常過熱によ  
る火災や煙の発生・はく蝕、機器焼  
損・変形の原因になります。

### 注意

- 点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない  
衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。  
調理中に温度センサーが作動し、自動的に「弱火」と炎の大きさが変化する場合が  
あり、やけどをするおそれがあります。

- トッププレートに、直接高温の鍋な  
どをのせない  
トッププレートの変色や、損傷の原因に  
なります。

### 鍋の種類に注意して使用する

- 底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の浅い鍋は、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をここのツ  
メ方向に合わせる、取っ手を持つて使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向  
けて置くなど、安定した状態で使用する。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。

〈つづき〉

### コンロを使用するときの注意

〈つづき〉

- 点火時、バーナーに着火したことを確認する  
火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。
- 強火で使用する場合は、鍋やフライ  
パンなどの取っ手に注意して火力  
を調節する  
やけどのおそれや、取っ手部の損傷の原  
因になります。
- やかん、鍋などの大きさに合わせ  
て、火力を調節する  
はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ  
手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損  
の原因になります。

### お願い

- 使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
- 長時間使用していないか、初めて使用するときには配管内に空気が入っていて点火しにくい場合  
があります。しばらく待ってから、再度点火してください。
- 煮こぼれに注意してください。  
煮こぼれたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。  
34～39ページの「点検・お手入れ」に従って行ってください。  
機器の内部に煮汁が浸入しますと機器故障の原因になります。  
また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器故障  
のおそれがあります。  
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。
- 風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。  
窓からの風や冷暖房装置の風の配置で、火が途中で消える場合があります。
- 弱火のときは炎が見えにくい場合があります。■強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋と  
ごとくがくつこくことがありますので、鍋を  
動かすときは注意してください。

### 使用中以外はコンロから鍋をおろしてください。

安全のためセンサーチェックを行っており、長期間鍋を置いたままにしていると使用できなくなります。



使いた

## 2 コンロを使用するときの注意

温度センサー付バーナーのため、とくに注意してください。

### 警告

- **コンロバーナー（天ぶら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う**  
調理油の量が少なくなると、はじめから少ないと発火することがあります。
- **調理油の量が増えすぎたり、はじめから少ないと発火することがあります。**



- **高熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない**  
天ぶら油過熱防止機能がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



### 注意

- **温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う**  
※お手入れ方法は39ページを参照してください。  
鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。
- **温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない**  
温度センサーが天板と接触すると、天板が変形したり、温度センサーが破損したり、機能が正常に作動しなくなります。



### お願い

- 温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。  
窓から吹き込む風やエアコン、暖房機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。
- 鍋の重さは温度センサーの密着を確保するため300g以上（調理物の重さを含む）が必要です。  
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。  
煮もの調理から火をつけただけのまま天ぶら油にのせかえたり、コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。

取扱説明書

HR-PS028-CDHL  
HR-PS028-CDHR

110520100116  
110520100117

13 09 01

コンロを使用するときの注意

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

### 鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 油料理など	温度機能 調わかし Q7-19
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL-2L
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手の鍋）	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL-2L
ステンレス （薄手：鍋底厚み2mm未満の鍋）	○	×	○ 水の量：500mL-2L
無水鍋 （ステンレス厚手鍋）	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL-2L
鉄製の鍋・ 中華鍋・ フライパン	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	△
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器	○	×	△
やかん	-	-	○ 水の量：500mL-2L

○：適しています。△：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）  
×：発火する場合がありますので使用しないでください。

### 中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
  - 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。  
このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。
- ※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着せず、安全機能がはたらかない場合があります。
- この場合、鍋なし検知（32ページ参照）がはたらき点火時に火力が弱くなったり、自動消火することがあります。
- 高火力バーナーのセンサー切モードを使用してください。（11ページ参照）

使いかた

## 2 点火・消火のしかた(コンロ)

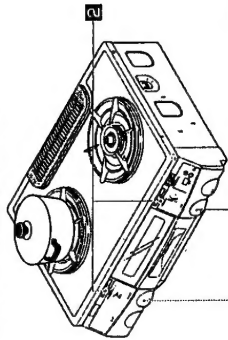
**点火前に** ※コンロを使用する前に、コンロを使用するときの注意 (P13-18) をよく読んでから使用してください。

- 点火/消火ボタンが「止の状態」で機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。(10ページ参照)

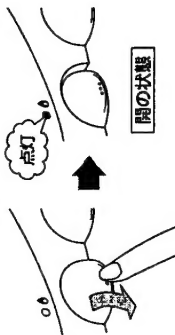
鍋やフライパンなどを中央に置く。



※鍋などをのせないと点火後、火力が強くなったり自動消火します。

### 1 点火

- 点火/消火ボタンを止まるまですばいばいに押す。



- バチバチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と消火を確認してから手を離してください。
- 点火/消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。
- ※万一点火しないときは、点火/消火ボタンを押し止めたまま、周囲のガスがなくなるのを待ってから再度、点火操作してください。
- 火力調節つまみを左(1)方向へ動かすと火力は強く、右(2)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 火力調節つまみはゆっくりと動かしてください。

#### 調理するときのコツ

- 炒めもの(野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合
  - 1分程度予熱をしてください。
  - 予熱時間が過ぎたり、焦げすぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。
- きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合
  - 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で安全機能がはたらいて(焦げつきと判断)消火することがあります。
  - このようときは高火力バーナーのセンサーモード(11ページ参照)を使用してください。
- カレー、ジャムなどの加熱をする場合
  - トロミのある料理は沸騰するまでかき混ぜたり、鍋を動かしたりしないでください。(焦げつきの程度がきつくなる場合があります。)
  - 水分の少ないものは水を加えてください。
  - 火力は中火位にしてください。
  - 沸騰後は中身の温度にムラがでないように、ときどき混ぜてください。

※揚げものをする場合

- 多めの油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再度点火してください。

取扱説明書

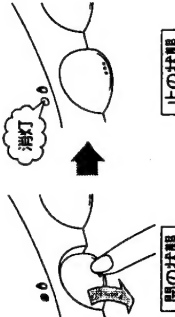
HR-PS028-CDHL  
HR-PS028-CDHR

110520100116  
110520100117

131001

### 3 消火

- 点火/消火ボタンを止まるまですばいばいに押して手を離す。



止の状態

- 消火させた後、すぐに再度点火すると燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。
- そのときはブザー音「ピー」と燃焼ランプ2回点滅(10回繰り返す)でお知らせし、消火します。

### 2 火力調節

- 火力調節つまみを左右に動かして調節する。



- 火力調節つまみを左(1)方向へ動かすと火力は強く、右(2)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 火力調節つまみはゆっくりと動かしてください。

- はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。
- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがあります。異常ではありません。

使いかた

## 2 湯わかし(5分保温)モード

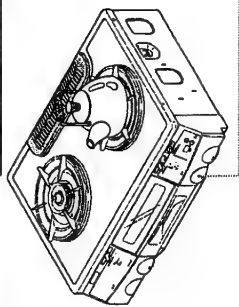
標準バーナー

**点火前に** ※コンロを使用する前に、コンロを使用するときの注意 (P13~16) をよく読んでから使用してください。

- 点火/消火ボタンが「止の状態」で機器のガス栓を全開にしてください。



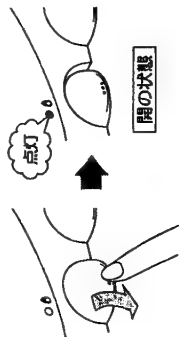
- ロックが解除されていることを確認してください。(10ページ参照)



やかんなどを中央に置く。

### 1 点火

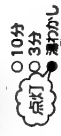
- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押す。



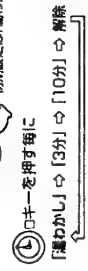
- バチバチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。詳しくは17ページを参照してください。

### 2 湯わかし設定

- 湯わかし/タイマーキーを押し、湯わかし設定する。



- 初期設定は「湯わかし」です。



- 点火後すぐに押してください。

- 湯わかし/タイマーキーを押している途中で湯わかしモードを押すと、弱火になるまで時間を表す場合があります。

※湯わかし設定を解除しても消火しません。

- 湯わかし機能は、やかんや鍋の材質、水量、形状などにご注意ください。

- 材質がホーローやステンレスの場合、お湯がいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。
- やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に弱火になる場合があります。
- 水量は500mL~2Lが適切です。
- 大さじ2杯の水を加えてください。
- 多すぎるとふたがこぼれる場合がありますのでご注意ください。
- 底の平らなやかんや鍋を使用してください。
- 火力はやかんや鍋の大きさに応じた「火力」にしてください。
- 弱火にするとき湯わかし機能が正常に作動しない場合があります。
- お湯からの湯めなおしでは、お湯がいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。

取扱説明書

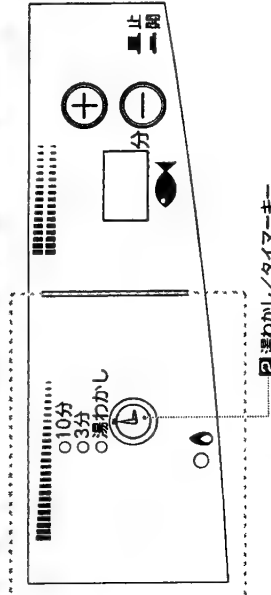
HR-PS028-CDHL  
HR-PS028-CDHR

110520100116  
110520100117

1311 01

湯わかしモード

温度操作部



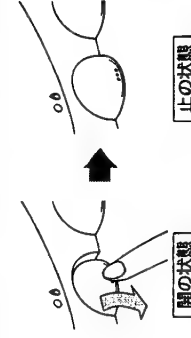
2 湯わかし/タイマーキー

### 湯わかし(5分保温)

- お湯がわくとブザー音「ビビビ」でお知らせし、自動的に弱火になり保温します。5分後、自動消火するとともに、ブザー音「ピー」でお知らせし、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。(終了2分前から設定表示ランプが点滅します。)



- 自動消火した後、必ず点火/消火ボタンを押し「止の状態」に戻してください。



止の状態

- 別の状態「で放電しますと、電池の消耗が早まります。」

使いかた

## 2 タイマーモード

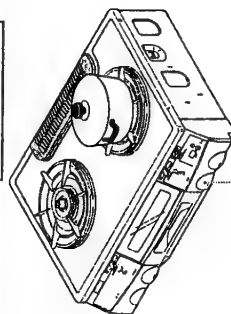
標準バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に、コンロを使用するときの注意（P.13～18）をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが「止の状態」で機器のガス栓を全開にしてください。



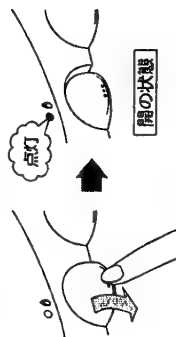
- ロックが解除されていることを確認してください。（10ページ参照）



1

### 1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱい押し。



● バチバチとスパークして点火します。燃焼ランプの点灯と着火を確認してから手を離してください。詳しくは17ページを参照してください。

### 2 タイマー設定

- 沸わかし／タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。



● ロキーを押す毎に「沸わかし」→「3分」→「10分」→解除

と設定表示ランプ（点灯）とともに、切り替わります。

- 設定したタイマー完了の約2分前から終了まで、タイマー設定表示ランプが点滅してお知らせします。
- 設定したタイマー完了の約1分前に、プザー音「ビビビ」でお知らせします。
- タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
- タイマーモード中に他のモードのキーを押すと、そのモードに切り替わるため注意してください。

※タイマー設定を解除しても消火しません。

21

取扱説明書

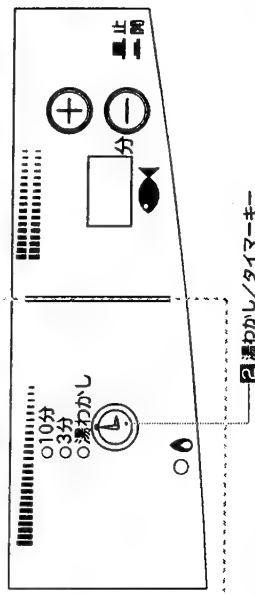
HR-PS028-CDHL  
HR-PS028-CDHR

110520100116  
110520100117

1312 01

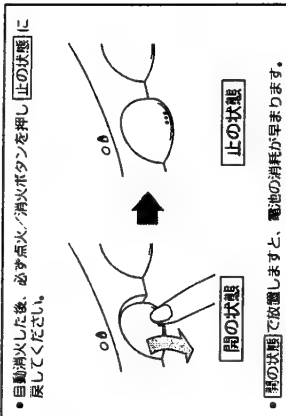
タイマーモード

温度操作部



### タイマー終了

- タイマー設定時間になると自動消火するとともに、プザー音「ピー」でお知らせし、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。



● 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し「止の状態」に戻してください。

22

使いかた

## 2 グリルを使用するときの注意

**△警告**

**⊘** グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない  
不完全燃焼や火災の原因になります。

**⚠** グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する  
グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。

**⚠** グリル使用後および連続使用ときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く  
たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

**⊘** グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない  
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。

**⚠** 脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上や下に、脂がたまり、火災の原因になります。

取扱説明書	HR-PS 028-CDHL	110520100116	1313	01
	HR-PS 028-CDHR	110520100117		

### グリルを使用するときの注意

⊘ グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない  
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

⊘ グリルとびらを開けたままグリルを使用しない  
機器上部が変色する原因になります。

⚠ 鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する  
やけどや火災などの原因になります。

⚠ 使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う  
グリルとびらやガラスやグリル焼網などが熱くなっているため、やけどの原因になります。

⊘ グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近を触らない  
やけどの原因になります。

⚠ グリルを出し入れするときは、グリルとびらを取っ手を持ち、ゆっくり水平に出し入れする。また、グリル受け皿を持つときは、ぬれびきなどで持たない  
ぬれびきなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

### お願い

- 使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
- 連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。  
グリル庫内が高温になっていると、安全機能ははたらい、焼き上がる前に消火する場合があります。
- 脂の多い魚などを焼いているときは、煙が多くなる場合があります。
- 長時間使用していないかたり、初めて使用するとき配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待つてから、再度点火してください。

### △注意

**⚠** グリル受け皿を持ち運ぶ際は、冷えてから持ち運ぶ  
使用中、使用直後はグリル受け皿や、受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

⊘ グリル受け皿に水を入れて使用しない  
グリル機能は正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどをする原因にもなります。

**⚠** 魚などの焼きすぎに注意する  
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出る場合があります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火/消火ボタンを押して消火してください。

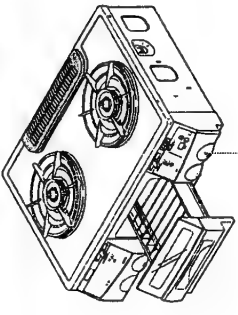
〈つづく〉

使いた

## 2 点火・消火のしかた (グリル)

**点火前に** ※グリルを使用する前に、グリルを使用するときの注意 (p23-24) をよく読んでから使用してください。

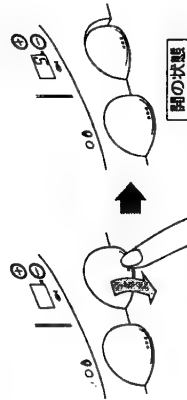
- 点火・消火ボタンが「止の状態」で機器のガス栓を全開にしてください。
- ロックが解除されていることを確認してください。(10ページ参照)



※脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

### 1 点火

・点火・消火ボタンを止まるまでいっぱい押す。



- ・パチパチとスパークして点火します。グリルタイマーが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
- ・点火・消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。
- ※万一点火しないときは、点火・消火ボタンを押して「止の状態」に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから再度、点火操作してください。
- ・火力調節つまみ(右側)にある場合は、強火側(左側)に動かします。

・初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。

※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。

(空焼きしているときセンサーが作動して弱火になったり、消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。)

・グリルタイマーが自動的にスタートします。

グリルタイマーについての説明は27-28ページに記載しています。

魚などを焼く前に必ずそちらを参照してください。

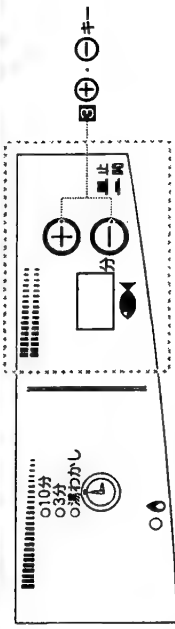
### 魚の焼きかたの手順

- ①魚の下準備をする。
    - ・焼烤さの場合は、塩をふり、しばらく置く。
    - ・焦げやすい部分や厚・むれには、厚めに塩をつけるかアルミはくでおおう。
  - ②2分程度予熱をする。(グリルに魚をいれないで点火してください。)
  - ③一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、タイマー時間を合わせます。
- ※グリル焼網に魚を置く場合は、裏の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
- ※魚は焼網を裏にして置いてください。
- ※魚はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網のせて焼いてください。
- ※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。

【詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。】

### 点火・消火のしかた(グリル)

#### グリル操作部



- ・安全のため約15分以上連続では使用できません。(使用途中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。)
- 連続で使用する場合、一度消火し、再度点火してください。(魚が焼き上がる前に消火する場合もあります。)
- ・グリル庫内温度が高熱の場合、安全のため自動消火することがあります。
- グリル異常過熱防止センサーが作動したため、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火してください。(33ページ参照)

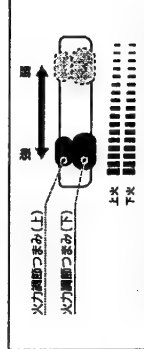
### 3 グリルタイマー設定

- ・ $\oplus \ominus$  キーを押す、時間設定する。
  - ・初め設定時間を表示します。
- (例) 9分
- ※グリル庫内温度に応じて、初め設定時間が変わります。

- ・ $\oplus \ominus$  キーを1回押す毎に1分刻みで時間設定できます。
- ・1分~15分まで
- ・タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
- 連続使用可能時間は15分までです。

### 2 火力調節

- ・火力は、火力調節つまみ(上)・(下)を左右に動かして調節する。



- ・火力調節つまみ(上)・(下)を左方向へ動かすと、各バーナーの火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
- ・火力調節つまみはゆっくり動かしてください。
- ・グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがあります。異常ではありません。
- ・焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

### 途中で消火したい場合

- ・点火・消火ボタンを止まるまでいっぱい押し続けて手を離す。
- ・消火させた後、すぐ再度点火するとタイマー表示が点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音「ピー」とタイマー時間表示「12」点滅(10回)でお知らせし、消火します。



## 使いかた

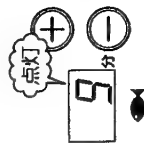
## 2 グリルタイマー

## グリルタイマーについて

下記に示す数値(「9」など)はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

例)



- グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間「6」～「9」分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※タイマー時間表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

- めざしやうるめなどのような小魚の干物の焼き時間のめやすは2～3分です。(連続で焼く場合は1分程度です。)初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。

- 干物や脂分の多いにしん、塩ざばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)

## 魚などの焼きかたが浅い場合は…

- 調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1～2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。
- 再度点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器故障の原因になります。

## ワンポイントアドバイス

- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
- 切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網には、フッ素樹脂加工してありますが、サラダ油など、焼網に塗っていただく、こびり付きなどが少なくなります。
- 薄い部分は焦げやすいので、腰を手前にしてください。
- 焦げ過ぎや、割くすれ防止に、芯焼きは尾ヒレにたぶつり化粧紙を貼ってください。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取り、みそを洗い流していただく。

## グリルタイマー

いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

## グリルタイマー終了前のお知らせ

- 残り30秒になると、プザー音(ビピー)でお知らせし、残り時間の表示が(分表示)から(秒表示)に変わります。



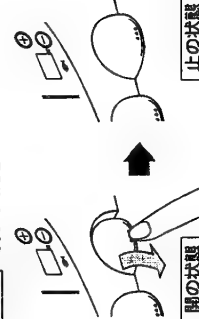
例) 残り24秒の場合

## グリルタイマー終了

- タイマー終了すると、自動消火するとともに、プザー音(ピー)とタイマー表示(00点滅(10回))でお知らせし、消灯します。



- 自動消火した後、必ず点火/消火ボタンを押し「止の状態」に戻してください



- 「開の状態」で放置しますと、電池の消耗が早まります。

## 2 安全機能・温度センサーについて

### 安全機能について

#### 全バーナー

■立消え安全装置 (コンロバーナー：プザー音「ピー」と燃焼ランプ2回点滅(10回繰り返し)でお知らせします。)

(グリルバーナー：プザー音「ピー」とタイマー時間表示「12」点滅(10回)でお知らせします。)

- 風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。  
(完全にガスが止まるまで数秒かかります。)

- 再度点火される時は窓や戸を開けて換気をし、  
ガスのにおいが完全に無くなってから点火操作を  
してください。
- 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは  
きれいにふき取ってください。
- また、立消え安全装置に壊れものをぶつけないで  
ください。  
(点火不良の原因になります。)



#### ■点火/消火ボタン戻し忘れプザー

- 戻し忘れの場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきに  
プザー音「ピー」でお知らせします。  
ただし、他のバーナーを使用中は、プザー音は鳴りません。



### コンロバーナー こんな調理は高火カバーナーのセンサー切モードを使用してください。

#### ■センサー切モード(高火カバーナーのみ)

- 下記のような調理は、高火カバーナーをセンサー切モードに設定してください。(11ページ参照)  
連続使用可能時間は約1時間(購入時)です。(※高温状態で温度変化のないときは30分)  
・あがりもの料理や、いりもの料理(ごま・大豆など)のように高温を必要とする調理。  
・炒めものなどひんぱんに鍋の持ち上げを必要とする調理で、火力が小さくなるのが気になる場合。  
・鍋底のべこみが大きな鍋(約4mm以上)を使用する場合。  
・別売の中継補助ごとく(16ページ参照)で中継補助を使用し、センサーの密着が不十分で誤なし検知はたらく場合。

※センサーの故障を防止するために、センサーの温度が上がりますと自動的に火力を調節したり、  
ガスを止め、消火したりすることがあります。

※センサー切モードに設定している間は、天ぷら油過熱防止機能・焦げつき消火機能・鍋なし検知機  
能は、はたらきません。

#### ⚠警告

- センサー切モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。  
センサー切モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっているので、調理油が過熱され  
失火のおそれがあります。

コンロ使用中に自動消火した場合、必ず点火/消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

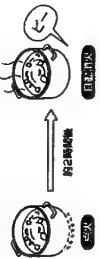
※安全機能がはたらいたときは、42ページを参照してください。

#### コンロバーナー

■消し忘れタイマー (プザー音「ピー」と燃焼ランプ4回点滅(10回繰り返し)でお知らせします。)

- 点火後、一定時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。

- (例：標準バーナーで煮ものをした場合)
- 高火カバーナー：通常時 約2時間(購入時)  
高温状態時 約30分
  - センサー切モード時 約1時間(購入時)
  - 標準バーナー：通常時 約2時間(購入時)  
高温状態時 約30分



コンロ使用中に自動消火した場合、必ず点火/消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

#### 設定時間変更方法

お客さまの使い勝手に合わせて消し忘れタイマー時間を設定変更することが可能です。

※設定時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

- ①ガスを閉じ、点火ボタン(どの点火ボタンでも可能)を  
押す。



コンロバーナーの点火ボタンを押したとき  
パチパチとスパークしたあと、プザー音「ピー」と  
燃焼ランプが点滅します。



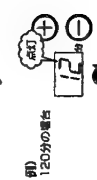
グリルバーナーの点火ボタンを押したとき  
パチパチとスパークしたあと、プザー音「ピー」と  
タイマー時間表示部が点滅します。



- ②燃焼ランプもしくはタイマー時間表示部が点滅している  
間に、グリルタイマーの ⊕・⊖ キーを同時に長押し  
(3秒以上)する。



「プザー音「ビビビ」」報知と同時に、現在の消し忘れ  
タイマー時間が、タイマー時間表示部に表示される。  
120分(購入時)の場合「12」、90分の場合「9」、  
60分の場合「6」、30分の場合「3」を表示



- ③ ⊕・⊖ キーにて、30分・60分・90分・120分のいずれかのタイマー時間に設定します。

注) 表示されてから、10秒以内に變更してください。

10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。

- ④ 点火ボタンを元に戻すとプザー音「ピー」とともに、設定  
を記憶します。



- ⑤ ガスを全開にする。



使いかた

## 2 安全機能・温度センサーについて

### 安全機能について

#### コンロバーナー

□ 焦げつき自動消火 (ブザー音「ピー」と燃焼ランプ3回点滅(10回繰り返し)でお知らせします。)

● 焦げつきや空や空だけの場合自動的にガスを止め、消火します。

- 焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
- とくに湯やガラ製造、落手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため焦げつき程度がきつくなります。
- 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。

再度点火すると正常に作動します。

※ 高火力バーナーでセンサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。(11ページ参照)

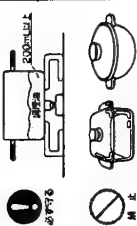
□ 天ぷら油過熱防止 (ブザー音「ピー」と燃焼ランプ3回点滅(10回繰り返し)でお知らせします。)

● 約250℃で弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。

※ 鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

#### △ 警告

- 揚げ物の調理するときは200mL以上の油で使用する。  
油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず、発火する場合があります。
- 耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。  
天ぷら油過熱防止機能がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



#### △ 注意

- 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。  
やけどややけどの原因になります。

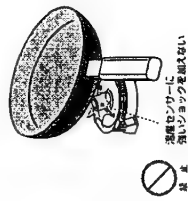
※ 高火力バーナーでセンサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。(11ページ参照)

コンロ使用中に自動消火した場合、必ず点火/消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

### 温度センサーの注意

#### △ 注意

- 天ぷら油過熱防止機能の温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけたらダメです。
- 温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止機能が正常に動作しません。
- センサー部分はいつも清潔にする。
- センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふき取るようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにし、水分をふき取る。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。
- 温度センサーが正常に作動しない場合があります。



### 安全機能・温度センサーについて

※ 安全機能がはたらいたときは、42ページを参照してください。

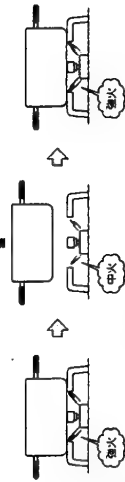
#### コンロバーナー

##### □ 鍋なし検知

● 鍋を置かなかったり、調理途中(着火中)に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。

□ 点火前  
● 鍋を置かなかった場合は、点火後、火力を弱くします。  
(燃焼ランプの点滅でお知らせします。)

□ 調理途中  
● 鍋を上げると、火力を弱くします。(弱火のときは変わりません。)  
鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。



##### △ 注意

- 調理途中、鍋を上げると火力が弱くなり、鍋を元に戻すと、鍋なし検知がはたらき、火力は元に戻ります。(例：中火→強火)  
やけどのおそれがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

##### 鍋なし検知タイマー

- 点火中に、鍋を上げた状態で約1分間経くと自動消火し、ブザー音「ピー」と燃焼ランプ3回点滅(10回繰り返し)でお知らせします。

##### 鍋なし検知センサーチェック

- 点火中に鍋などを上げない状態で、長時間経くと鍋なし検知センサーが正しく鍋の有無を検知することができなくなるため、センサーチェックを開始します。

##### センサーチェック中

- 消火中でも鍋の有無を常時監視し燃焼ランプの点滅でお知らせします。  
さらに長時間鍋などを置いたままの状態が続くと、点火操作時に5秒毎のブザー音「ピー」報知でお知らせし火力を弱くします。  
1分間鍋などが上げられなければ、自動消火するとともに、ブザー音「ピー」報知と燃焼ランプ5回点滅(10回繰り返し)でお知らせします。

センサーチェックが開始したら鍋などを一旦上げてください。

- 正常であれば、燃焼ランプの点滅、または5秒毎のブザー音「ピー」報知が止まり、センサーチェックが解除されます。  
センサーを上げた状態で、5秒毎のブザー音「ピー」報知と燃焼ランプの点滅が継続した場合は、点検が必要です。  
お買い求めの販売店または、よりの東京ガスに連絡してください。

※ 高火力バーナーでセンサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。(11ページ参照)

使いかた

## 2 安全機能・温度センサーについて

安全機能について

※安全機能がはたらいたときは、42ページを参照してください。

### グリルバーナー

●グリル異常過熱防止センサー (ブザー音「ピー」とタイマー時間表示「2」点滅(10回)でお知らせします。)

●グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のため火力を弱くしたり、ガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。

●次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて、魚が焼ける前に消火したり、連続使用することができない場合があります。

- ・空焼きなどで長時間使用した場合
- ・予熱しすぎた場合
- ・連続で長時間使用した場合
- ・魚などが庫内で焼えた場合
- ・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合

●グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合

・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火してください。

※グリル異常過熱防止センサーがはたらいているとき、点火操作はできませんが、手を離すと火が消えるので注意してください。

### △注意

●グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。やけどやけがの原因になります。

点検・お手入れ、他

## 3 点検・お手入れ

### △注意

点検・お手入れは、ガスを止めて、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- ・やけどや、機器の傷などだけができる原因になります。(グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合は、よく注意してください。)
- ・お手入れする部分以外は、はずさないでください。
- ・使用後は、ガラス面は熱くなっていますので、お手入れは、ガラスが冷えてから行ってください。
- ・はずした部品は、お手入れ(点検・お手入れ後のセット方法)(36～39ページ)を参照して取り付けてください。
- ・点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にガス、紙屑などを置かないでください。



### 点 検

#### 各部品の取り付けは？

- ・バーナーキャップ・ごとく、グリル排気口カバーなどを正しく取り付けられていますか？
- ⇒ 正しく取り付けてください。 [図] 38～39

#### ゴム管は？

- ・ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか。
- ⇒ 新しいゴム管と交換してください。

#### バーナーキャップは？

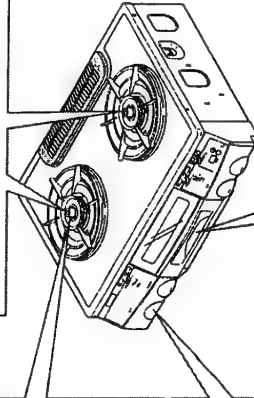
- ・出口が目づまりしていませんか？ (このイラストはバーナーキャップの裏面です。)
- ・傾いたり浮いたりしていませんか？
- ⇒ お手入れのしかたを参照してください。 [図] 39

#### 乾電池は？

- (乾電池の交換目安はおおよそ1年です。)
- ・使用時、電池が消耗してくると、予告としてブザー音「ピー」がなり、電池交換サインが点滅します。使用することはできますが、早めに新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。
- 電池交換サイン
- 電池交換サイン
- ・さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。
- ⇒ 乾電池の取り付けかたを参照してください。 [図] 38

#### 温度センサー・点火プラグ・立消安全装置は？

- ・センサーは斜い力で、上下にスムーズに動かすことができますか？
- ※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。動きが悪い場合は点検が必要です。お買い求めの販売店または、こちらの東京ガスに連絡してください。
- ・温度センサー前面に汚れや、キスがありますか？
- ・点火プラグ・立消安全装置に煮こぼれや水漏がついていませんか？
- ⇒ お手入れのしかたを参照してください。 [図] 39



#### グリル受け皿は？

- ・魚の脂などがたまっていますか？
- 魚の脂など
- ⇒ お手入れのしかたを参照してください。 [図] 38

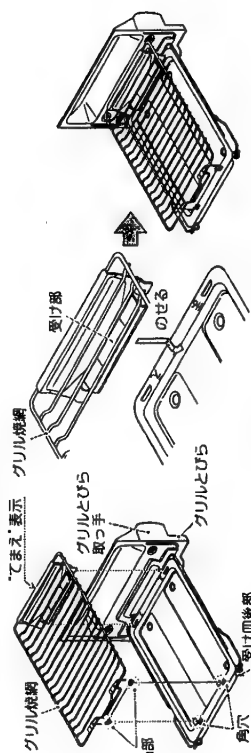


### 3 点検・お手入れ

## お 手 入 れ (点検・お手入れ後のセット方法)

グリル焼網の取り付けかた

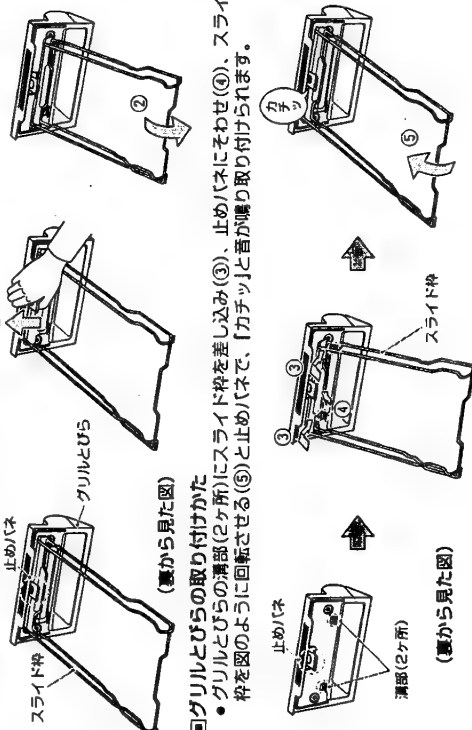
- 「まへ」と表示している方をグリルとびら側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上にのせてください。  
※焼網は前と後がありますので注意してください。



グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

※上下逆さまから見た図で説明しています。

- グリルとびらの取りはずしかた
- スライド枠(線材)とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向①)に上げ、スライド枠を回転させる②)と、取りはずせます。 ①



37

グリル排気口カバー

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れた部分をふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- お手入れ後のセット方法  
グリル排気口カバーは、グリル排気口部に取り付けてください。



汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

※グリル排気口の中側（奥側）をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

ムネ

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

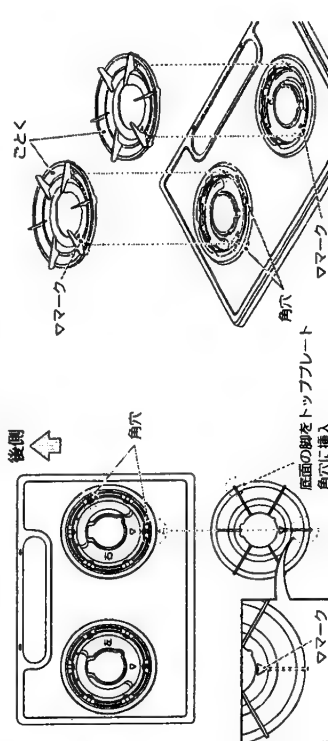
汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロ  
ンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、  
乾いた布で十分水気をふき取ってください。

## ■お手入れ後のセット方法

いる受け、バーナーキャップを正しくセットした後、ごときを取り付けてください。  
ごときのママークが手前にくるように、ごときの底面の脚をトッププレートの角穴に挿入して  
セットし、傾きがないことを確認してください。

**注意**

- ごとの底面の脚を、必ずトップブレードの角穴に挿入する。

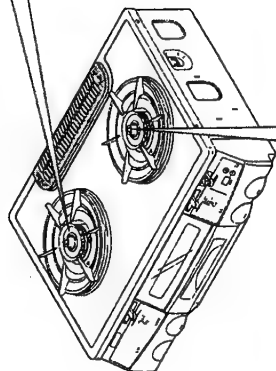


38



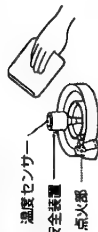
# 点検・お手入れ、他 3 点検・お手入れ

お 手 入 れ (点検・お手入れ後のセット方法)



### 温度センサー・点火部・立消え安全装置

- 焦こぼれなどの汚れを布でふき取る。  
(洗剤などは使用しない。)



### お願い

- 汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させないようにしてください。  
故障の原因となります。

### 機器表面・操作部

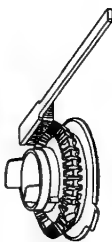
- 乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは、中性洗剤をきませた布でふき取ってください。  
その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※ 点火/消火ボタン、グリル取っ手などの樹脂部に、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

### バーナーキャップ

- 表面はスポンジと洗剤で洗いいし、目づまりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 焦こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。



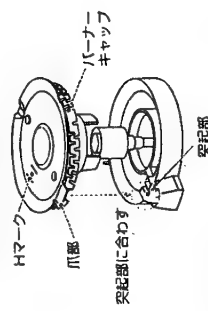
### △注意

- バーナーキャップが洗い後は、よく水気を切る。  
水分が残ったままセットすると、点火部や木質安全装置に水がしみこみます。

### お願い

- 焦こぼすつたり、当てたりしないでください。  
キス、ゆがみ、変色、はく離の原因となります。

図のようにバーナーキャップの爪が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。  
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしてないかを確認してください。



※ 高火力バーナーキャップには「H」マークがあります。

### △注意

- バーナーキャップを正しく取り付ける。  
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不安定になったり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

# 点検・お手入れ、他 3 故障かな?と思ったら

- 故障かな?と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな?と思ったらよく調べると故障でない場合があります。まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 機器のガス栓が全開になっていませんか?</li> <li>● ゴム管が切れていませんか?</li> <li>● 乾電池が消耗していませんか?</li> <li>● バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li> <li>● バーナーキャップの炎口がつかまっていませんか?</li> <li>● 点火部・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか?</li> <li>● 点火/消火ボタンを止まるまでしっかりと押し込んでいませんか?</li> <li>● 点火/消火ボタンがロックされていませんか?</li> <li>● グリル裏面温度防止センサーがはたらいていませんか?</li> <li>● (連続使用などで庫内温度が高くなっていますか?)</li> <li>● 長時間調理を続けたままにいませんか?</li> </ul>	8 7 34 34 34 34 17・25 10 33 32
ガスにおいがする。 いやなおいがする。	<p>△警告</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがあります。火災のおそれがあります。</li> <li>● ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか? 火災のおそれがあります。</li> </ul>	3 7・34
消火しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 焦こぼれや風などで火が消えていますか?</li> <li>● バーナーキャップに水気がついていませんか?</li> </ul> <p>&lt;コンロバーナー&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● バーナーに風が当たっていませんか?</li> <li>● 焦こぼれがバーナーにかかっていますか?</li> <li>● 立消え安全装置に焦こぼれや水漬がついていませんか?</li> <li>● 鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていますか?</li> <li>● 温度センサーが汚れていますか?</li> <li>● 鍋を正しくのせていませんか?</li> <li>● 火をつけてから約2分間(高温で30分)以上立消えませんか?</li> <li>● 鍋底がひびいていませんか?</li> <li>● センサー切モードに設定してから約1時間(高温で30分)以上立消えませんか?</li> </ul> <p>(高火力バーナーのみ)</p> <p>&lt;グリルバーナー&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● グリルタイマーを適正時間セットしていますか?</li> <li>● 焼きすぎたりしていませんか?</li> </ul>	29 29 29 31 34 15 30 15 29  27・28 33  34 34
異常で燃える。 炎が安定しない。 異常音を立てて燃える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li> <li>● バーナーキャップの炎口がつかまっていませんか?</li> </ul>	

# 点検・お手入れ、他 3 故障かな?と思ったら

• 次のような現象は故障ではありません

全 体	↑	• パチパチとすべての点火装置で音がする。	↑ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
	↑	• 点火後や消火後にキシミ音がでる。	↑加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
	↑	• コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	↑焼きものの塩分(塩化ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
	↑	• 消火時「ボン」と音がする。	↑火が消えたときの音で異常ではありません。
	↑	• 消火しても数秒間火が残る、すぐに消火しない。	↑バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。
コンロ部	↑	• コンロ、グリル使用中に「カチッ」と音が鳴る。	↑火力切替の作動音で、異常ではありません。
	↑	• コンロ燃焼時に点火部でポツポツと音がする。	↑火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。
	↑	• 大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	↑バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
	↑	• バーナーキャップが変色する。	↑コンロ部を使用すると、バーナーキャップのボロ一部分やこくとのツメの先端が過熱されボロローが変色したりはかれて、凹凸状になります。
	↑	• 鍋をはずして、再度のせたとときに、火力の強弱が変化する。	↑安全のため、火力を段階的に戻しています。また、火力の復帰中(元に戻しているとき)に鍋なし状態で加熱したとき、元の火力に戻らないときがありまますので、お好みの火力に調整してください。
グリル部	↑	• 鍋をこくの上に長時間置いて置くと、消火中でも燃焼ランプが点滅する。	↑安全のため、センサーチェックを行っており、使用できなくなりますが、長時間鍋をおかないか、ときどき鍋をおろしてください。
	↑	• 鍋などがこくの上にない状態で点火したり、あと、火力が変わった消火したりする。	↑安全装置の作動により、火力を調整したり消火したりしますが、異常ではありません。鍋などをこくの上に置いて使用してください。
	↑	• はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	↑部品についている油が燃焼するためです。25ページをご覧になり、空焚きをしてください。
	↑	• グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	↑魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。
	↑	• グリル点火操作時に点火不音が続き、グリルの点火操作を受け付けない。	↑安全装置の作動により、しばらくの間(約10秒間)使用できなくなりますが、異常ではありません。

• 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガス(別紙「東京ガス」)に連絡してください。  
不完全な処置や異常がある状態で使い続けると事故のもとになります。

## お知らせ表示

• 機器の安全機能(29~33ページ)がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音が鳴り、燃焼ランプ点滅・タイマー時間表示部の数字が点滅してお知らせします。

お知らせ表示一覧 (ブザー音「ピー」でお知らせ致します。)

燃焼ランプ	お知らせ表示		部 位	原 因	処置方法
	タイマー 時間表示部	点滅回数			
4回点滅	タイマー 10回点滅	4回	コンロバーナー	消し忘れタイマー作動 タイマー設定時間が終了したとき	【コンロ】 点火/消火ボタンを「止」の状態で戻す。 続けてお使いになるときは、再度点火してください。
3回点滅	タイマー 10回点滅	3回	グリルバーナー	焦げつきや異常高温になったとき	
1回点滅	タイマー 10回点滅	1回	コンロバーナー	グリル異常過熱防止センサー作動 (魚など入れずに空焚きした場合や時間を忘れて消きすぎた場合)	【グリル】 点火/消火ボタンを「止」の状態で戻す。
2回点滅	タイマー 10回点滅	2回	コンロバーナー	バーナー不燃火 (点火に失敗したとき)	続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火してください。
3回点滅	タイマー 10回点滅	3回	グリルバーナー	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)	鍋などをのせて再度点火してください。
5回点滅	タイマー 10回点滅	5回	コンロバーナー	鍋なし検知センサー作動 (使用時間を過ぎたままにしているとき)	鍋などをのせて再度点火してください。
電池残量点滅	電池残量表示部	電池残量表示部	全バーナー	ブザー音「ピー」5秒毎に1回検知 火が消えて、点火/消火ボタンが押されたとき(点火/消火ボタンの押し忘れ)	点火/消火ボタンを「止」の状態で戻す。 電池を交換してください。 (アルカリ乾電池・単1形2個)

燃焼ランプの点滅は、それぞれの点滅回数を10回繰り返します。

上記以外、[24][31][32][70][71][72][73]の表示が出た場合、

必ず点検が必要です。点火/消火ボタンを「止」の状態で戻し、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

点検・お手入れ、他

### 3 アフターサービス

#### アフターサービス

#### サービスのお申し込み

- 40～42ページの「故障かな?と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合があるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、ガス事業者またはもよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。
- なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名	ガスビルトインコンロ
2. 品名コード	HR-PS028-CDHL 11-052-01-001116 HR-PS028-CDHR 11-052-01-001117
3. 故障または異常の内容	(できるだけ詳しく)
4. お客様名・ご住所・電話番号・連絡(できるだけ詳しく)	

#### 転居される場合

ガスには都市ガス(数種類)およびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者にご連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

#### 保証書

取扱説明書の46ページが保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に相談してください。
- 修理によって性能が維持できる場合は修理(有料)いたします。

#### 補修用性能部品の保有期間

- この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期間は、製造打ち切り後5年間です。
- ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

点検・お手入れ、他

### 3 仕様

#### 仕様

品名	ガステーブル
商品コード	HR-PS028-CDHL HR-PS028-CDHR
前面パネル仕様	シャパンゴールド
トッププレート仕様	ライトグレー
品名	LW2243TL LW2243TR
点火方式	連続スパーク点火方式
安全装置	(全バーナー) ・立消え安全装置 ・天ぷら油過熱防止機能 ・無げつき自動消火機能 ・コンロ消し忘れタイマー(約2時間(購入時)・約30分) ・鍋なし検知機能 ・コンロ消し忘れタイマー(約1時間(購入時)・約30分) (高火カバーナーのセンサー切モード時) ・グリルタイマー(最大設定時間15分) ・グリル異常過熱防止センサー (グリルバーナー) ・取扱説明書(保証書付) ●クッキングブック ●事業所一覧 ・アルカリ乾電池(単一形1.5V:2個) ●事業所一覧
付属品	●クッキングブック ●事業所一覧
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm
質量	13.5kg

使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
	高火カバーナー	標準バーナー	グリル		
13A	4.20	2.97	2.03	8.26	φ9.5mm ガス用ゴム管
12A	3.90	2.79	1.90	7.67	

○本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

取扱説明書	HR-PS028-CDHL HR-PS028-CDHR	110520100116 110520100117	1324	01
-------	--------------------------------	------------------------------	------	----

**保証書**

品 名 コー ド HR-PS028-CDHL・HR-PS028-CDHR  
型 式 名 LW2243TL・LW2243TR

上記本体をお買い上げいただきましたこととあります。この保証書は、東京ガス株式会社管内において、都市ガスにて使用になる場合に、本製品内部で無料修理をお約束するものです。

**記**

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数をお約束します。  
燃焼室等...3年

2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。

3. サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。

4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。  
(1) 住宅用途以外で使用になる場合の不具合。  
(2) 取扱説明書等の記載事項によらないでご利用した場合の不具合。  
(3) 燃焼室調整、改造された場合の不具合。(但し、当社都合の場合はのぞきます。)  
(4) お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。  
(5) 燃焼室の劣化等燃焼室本体以外に起因する当該燃焼室の不具合、燃焼室の劣化等燃焼室本体以外に起因する当該燃焼室の不具合。  
(6) 強い風食等の空気環境に起因する不具合。  
(7) 火、煙、ぬすみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。  
(8) 火災や凍結、蒸気、地震、雷火、洪水、津波等の天災地災または戦争、暴動等の騒擾行為による不具合。  
(9) 指定燃焼以外のガスをご利用したことによる不具合。  
(10) 本保証書を紛失された場合。

5. 無料修理やアフターサービス等について不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証書発行: 東京ガス株式会社  
〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号  
保証責任者: 株式会社 A-V PRO  
〒554-0023 大阪市此花区曙日出南3-2-10

■お買い上げおよび販売店

お 買 い 上 げ 日	平 成	年	月	日
販 売 店				
住 所				
電 話 番 号				
	扱	者	印	

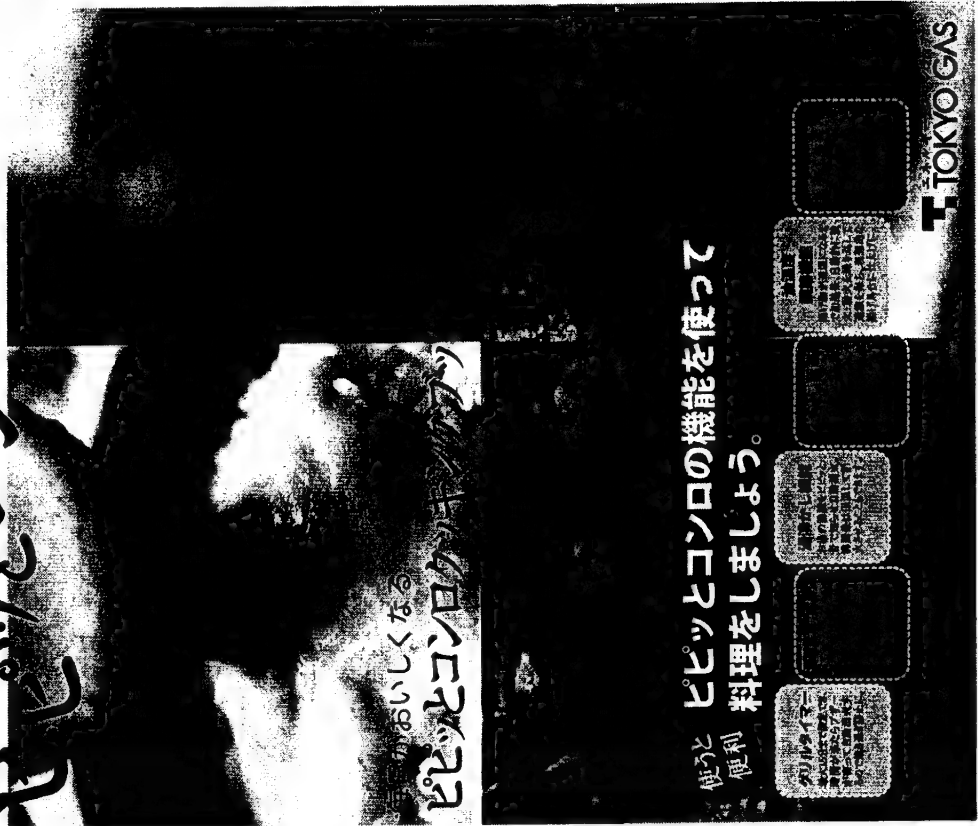
修理記録

この本体の修理記録は、機器の右側面内側の機器分解シート内に記録します。

■お客様へ

1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、取扱印が記入してあることを確認して下さい。
2. 本保証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保管して下さい。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましてはアフターサービスへの頂をご下下さい。
4. この保証書によって保証書発行している者(保証責任者・保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

# 朝から晩まで ピピッとコンロ



使うと  
便利  
ピピッとコンロの機能を使って  
料理をしましょう。



TOKYO GAS

2061-02

## 東京ガスホームページの「Living Online」で ピピッとコンロをもっと楽しもう

ひとりでも多くのお客さまに快適なキッチンライフを送っていただくために、東京ガスではホームページ内の「Living Online」(リビングオンライン)で、ピピッとコンロの便利な使い方を最新のレシピを紹介しています。どなたでもご覧いただけますのでお気軽にアクセスしてください。

こんな時にご利用ください

今日の献立  
ピピッとコンロを  
もっと上手に  
つかいたい時

Living Online アドレス  
<http://www.gas-living.com>

郵便はがき

1631059

500円未満  
をゆうちょで

(受取人)  
東京ガス(株)  
リビング営業部リビング企画G  
「ピピッとコンロ」専用「ガキ担当」宛

東京ガス(株)  
リビング営業部リビング企画G  
「ピピッとコンロ」専用「ガキ担当」宛

この書は、東京ガスとコンロを買い下げる際に送るために発行されています。最新の  
ガス機器の仕様や、最新のガス機器の取り扱い方法など、最新の情報を提供す  
るために発行されています。最新のガス機器の取り扱い方法など、最新の情報を  
提供するために発行されています。最新のガス機器の取り扱い方法など、最新の  
情報を提供するために発行されています。

お名前	ご住所	TEL
姓	区・市	( )
名	町・丁目	
	番	
	号	

個人情報保護のため  
お手数ですが、ご記入後、  
折り線部分を折り返し、  
記入面に合わせて貼ってください。

ピピッとコンロを使ったアイデアレシピや、  
便利な使い方も掲載方法など、  
さまざまなお客さまの画を募集しています。  
ご応募はインターネットでも  
ハガキでも可能です。

これはおきたい方にプレゼントのチャンス！  
ピピッとコンロを使ったアイデアレシピや、  
便利な使い方も掲載方法など、  
さまざまなお客さまの画を募集しています。  
ご応募はインターネットでも  
ハガキでも可能です。

「ピピッとコンロ」は、お客さまに一番身近な東京ガス  
の最新サービスネットワーク、ガスのことなら何でもお話し合  
わせます。

Enesta  
Enefit

●ピピッとコンロに関する場合は

0120-878-565  
受付時間 月～金(祝日除く)10時～17時

0913





フライの残りをダリルで温め直し、  
お洒落な夜に。



家族が出掛けていて—  
お料理をするのも  
でも、昨日の余り物で  
冷蔵庫の中も整理で

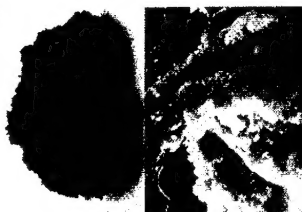
てまじきおにぎりに

材料(6回分)  
から揚げ4個 A(醤油、砂糖、酒各大じ) B(しょうゆ(せん切り) 50g ニンジン(せん切り) 30g サラダ油適量 B(Aの調味料大じ) 砂糖、すりおろし各小じ) 青じそ4枚 ごはん 400g 焼きのり適量

[illegible]

断然ゲリルがオススメ。

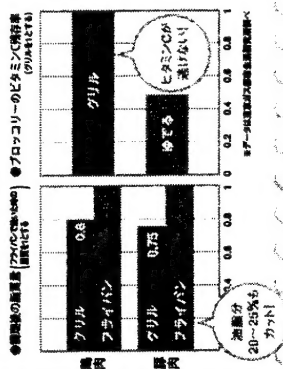
グリルは蒸気鍋のあたため直しが大得意！レンジだと衣がべちゃっ  
クに。もちろん中までしっかり温かくなります。



ゲリル調理はヘルシー＆栄養も逃さない。

タリルの  
うれしい時展

ダリルはフライパンなどに比べて油を使わないうえに、調理しながら余分な油を落としてくれるのでとってもヘルシー。しかも、野菜を焼く場合も、茹でた時より栄養分は損なわれません。



ビシド、至重情報：白重直ガス「食」情報センター

今蔵庫の余りを使って  
カヌーの強火で、ハツとパスタ



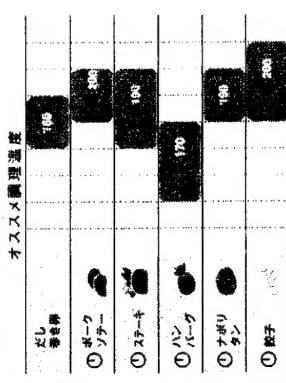
森のきのこバス

材料(4人分)  
お好みで、シイタケ、エリンギ、シメジ、マッシュルームな  
ど 300g ニンニク(芽出し) 1粒 ペーコン(7~8mm幅に切る)  
100g スパゲティ(乾) 300g オリーブ油大さじ3 ワイン(白)  
50ml 塩、コショウ(黒)少々 ハーブ類適量

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿ ㏀ ㏁ ㏂ ㏃ ㏄ ㏅ ㏆ ㏇ ㏈ ㏉ ㏊ ㏋ ㏌ ㏍ ㏎ ㏏ ㏐ ㏑ ㏒ ㏓ ㏔ ㏕ ㏖ ㏗ ㏘ ㏙ ㏚ ㏛ ㏜ ㏝ ㏞ ㏟ ㏠ ㏡ ㏢ ㏣ ㏤ ㏥ ㏦ ㏧ ㏨ ㏩ ㏪ ㏫ ㏬ ㏭ ㏮ ㏯ ㏰ ㏱ ㏲ ㏳ ㏴ ㏵ ㏶ ㏷ ㏸ ㏹ ㏺ ㏻ ㏼ ㏽ ㏾ ㏿ 㐀 㐁 㐂 㐃 㐄 㐅 㐆 㐇 㐈 㐉 㐊 㐋 㐌 㐍 㐎 㐏 㐐 㐑 㐒 㐓 㐔 㐕 㐖 㐗 㐘 㐙 㐚 㐛 㐜 㐝 㐞 㐟 㐠 㐡 㐢 㐣 㐤 㐥 㐦 㐧 㐨 㐩 㐪 㐫 㐬 㐭 㐮 㐯 㐰 㐱 㐲 㐳 㐴 㐵 㐶 㐷 㐸 㐹 㐺 㐻 㐼 㐽 㐾 㐿 㑀 㑁 㑂 㑃 㑄 㑅 㑆 㑇 㑈 㑉 㑊 㑋 㑌 㑍 㑎 㑏 㑐 㑑 㑒 㑓 㑔 㑕 㑖 㑗 㑘 㑙 㑚 㑛 㑜 㑝 㑞 㑟 㑠 㑡 㑢 㑣 㑤 㑥 㑦 㑧 㑨 㑩 㑪 㑫 㑬 㑭 㑮 㑯 㑰 㑱 㑲 㑳 㑴 㑵 㑶 㑷 㑸 㑹 㑺 㑻 㑼 㑽 㑾 㑿 㒀 㒁 㒂 㒃 㒄 㒅 㒆 㒇 㒈 㒉 㒊 㒋 㒌 㒍 㒎 㒏 㒐 㒑 㒒 㒓 㒔 㒕 㒖 㒗 㒘 㒙 㒚 㒛 㒜 㒝 㒞 㒟 㒠 㒡 㒢 㒣 㒤 㒥 㒦 㒧 㒨 㒩 㒪 㒫 㒬 㒭 㒮 㒯 㒰 㒱 㒲 㒳 㒴 㒵 㒶 㒷 㒸 㒹 㒺 㒻 㒼 㒽 㒾 㒿 㓀 㓁 㓂 㓃 㓄 㓅 㓆 㓇 㓈 㓉 㓊 㓋 㓌 㓍 㓎 㓏 㓐 㓑 㓒 㓓 㓔 㓕 㓖 㓗 㓘 㓙 㓚 㓛 㓜 㓝 㓞 㓟 㓠 㓡 㓢 㓣 㓤 㓥 㓦 㓧 㓨 㓩 㓪 㓫 㓬 㓭 㓮 㓯 㓰 㓱 㓲 㓳 㓴 㓵 㓶 㓷 㓸 㓹 㓺 㓻 㓼 㓽 㓾 㓿 㔀 㔁 㔂 㔃 㔄 㔅 㔆 㔇 㔈 㔉 㔊 㔋 㔌 㔍 㔎 㔏 㔐 㔑 㔒 㔓 㔔 㔕 㔖 㔗 㔘 㔙 㔚 㔛 㔜 㔝 㔞 㔟 㔠 㔡 㔢 㔣 㔤 㔥 㔦 㔧 㔨 㔩 㔪 㔫 㔬 㔭 㔮 㔯 㔰 㔱 㔲 㔳 㔴 㔵 㔶 㔷 㔸 㔹 㔺 㔻 㔼 㔽 㔾 㔿 㕀 㕁 㕂 㕃 㕄 㕅 㕆 㕇 㕈 㕉 㕊 㕋 㕌 㕍 㕎 㕏 㕐 㕑 㕒 㕓 㕔 㕕 㕖 㕗 㕘 㕙 㕚 㕛 㕜 㕝 㕞 㕟 㕠 㕡 㕢 㕣 㕤 㕥 㕦 㕧 㕨 㕩 㕪 㕫 㕬 㕭 㕮 㕯 㕰 㕱 㕲 㕳 㕴 㕵 㕶 㕷 㕸 㕹 㕺 㕻 㕼 㕽 㕾 㕿 㖀 㖁 㖂 㖃 㖄 㖅 㖆 㖇 㖈 㖉 㖊 㖋 㖌 㖍 㖎 㖏 㖐 㖑 㖒 㖓 㖔 㖕 㖖 㖗 㖘 㖙 㖚 㖛 㖜 㖝 㖞 㖟 㖠 㖡 㖢 㖣 㖤 㖥 㖦 㖧 㖨 㖩 㖪 㖫 㖬 㖭 㖮 㖯 㖰 㖱 㖲 㖳 㖴 㖵 㖶 㖷 㖸 㖹 㖺 㖻 㖼 㖽 㖾 㖿 㗀 㗁 㗂 㗃 㗄 㗅 㗆 㗇 㗈 㗉 㗊 㗋 㗌 㗍 㗎 㗏 㗐 㗑 㗒 㗓 㗔 㗕 㗖 㗗 㗘 㗙 㗚 㗛 㗜 㗝 㗞 㗟 㗠 㗡 㗢 㗣 㗤 㗥 㗦 㗧 㗨 㗩 㗪 㗫 㗬 㗭 㗮 㗯 㗰 㗱 㗲 㗳 㗴 㗵 㗶 㗷 㗸 㗹 㗺 㗻 㗼 㗽 㗾 㗿 㘀 㘁 㘂 㘃 㘄 㘅 㘆 㘇 㘈 㘉 㘊 㘋 㘌 㘍 㘎 㘏 㘐 㘑 㘒 㘓 㘔 㘕 㘖 㘗 㘘 㘙 㘚 㘛 㘜 㘝 㘞 㘟 㘠 㘡 㘢 㘣 㘤 㘥 㘦 㘧 㘨 㘩 㘪 㘫 㘬 㘭 㘮 㘯 㘰 㘱 㘲 㘳 㘴 㘵 㘶 㘷 㘸 㘹 㘺 㘻 㘼 㘽 㘾 㘿 㙀 㙁 㙂 㙃 㙄 㙅 㙆 㙇 㙈 㙉 㙊 㙋 㙌 㙍 㙎 㙏 㙐 㙑 㙒 㙓 㙔 㙕 㙖 㙗 㙘 㙙 㙚 㙛 㙜 㙝 㙞 㙟 㙠 㙡 㙢 㙣 㙤 㙥 㙦 㙧 㙨 㙩 㙪 㙫 㙬 㙭 㙮 㙯 㙰 㙱 㙲 㙳 㙴 㙵 㙶 㙷 㙸 㙹 㙺 㙻 㙼 㙽 㙾 㙿 㚀 㚁 㚂 㚃 㚄 㚅 㚆 㚇 㚈 㚉 㚊 㚋 㚌 㚍 㚎 㚏 㚐 㚑 㚒 㚓 㚔 㚕 㚖 㚗 㚘 㚙 㚚 㚛 㚜 㚝 㚞 㚟 㚠 㚡 㚢 㚣 㚤 㚥 㚦 㚧 㚨 㚩 㚪 㚫 㚬 㚭 㚮 㚯 㚰 㚱 㚲 㚳 㚴 㚵 㚶 㚷 㚸 㚹 㚺 㚻 㚼 㚽 㚾 㚿 㜀 㜁 㜂 㜃 㜄 㜅 㜆 㜇 㜈 㜉 㜊 㜋 㜌 㜍 㜎 㜏 㜐 㜑 㜒 㜓 㜔 㜕 㜖 㜗 㜘 㜙 㜚 㜛 㜜 㜝 㜞 㜟 㜠 㜡 㜢 㜣 㜤 㜥 㜦 㜧 㜨 㜩 㜪 㜫 㜬 㜭 㜮 㜯 㜰 㜱 㜲 㜳 㜴 㜵 㜶 㜷 㜸 㜹 㜺 㜻 㜼 㜽 㜾 㜿 㝀 㝁 㝂 㝃 㝄 㝅 㝆 㝇 㝈 㝉 㝊 㝋 㝌 㝍 㝎 㝏 㝐 㝑 㝒 㝓 㝔 㝕 㝖 㝗 㝘 㝙 㝚 㝛 㝜 㝝 㝞 㝟 㝠 㝡 㝢 㝣 㝤 㝥 㝦 㝧 㝨 㝩 㝪 㝫 㝬 㝭 㝮 㝯 㝰 㝱 㝲 㝳 㝴 㝵 㝶 㝷 㝸 㝹 㝺 㝻 㝼 㝽 㝾 㝿 㞀 㞁 㞂 㞃 㞄 㞅 㞆 㞇 㞈 㞉 㞊 㞋 㞌 㞍 㞎 㞏 㞐 㞑 㞒 㞓 㞔 㞕 㞖 㞗 㞘 㞙 㞚 㞛 㞜 㞝 㞞 㞟 㞠 㞡 㞢 㞣 㞤 㞥 㞦 㞧 㞨 㞩 㞪 㞫 㞬 㞭 㞮 㞯 㞰 㞱 㞲 㞳 㞴 㞵 㞶 㞷 㞸 㞹 㞺 㞻 㞼 㞽 㞾 㞿 㟀 㟁 㟂 㟃 㟄 㟅 㟆 㟇 㟈 㟉 㟊 㟋 㟌 㟍 㟎 㟏 㟐 㟑

料理を早く、美味しくするハイカロリバーナー

高出力のパワフル火力で、焼き槽や炒め槽を手早く美味しく作る事ができるハイカロバーバーナー。従来のバーナーよ  
り燃効事を大幅アップした省エネ設計でガス代も節約！



● 図解 内の温度はアモルファスシリコンがシリコンに比べて多くの結晶温度を示しています。  
● アモルファスシリコンはシリコンに比べて多くの結晶温度を示しています。  
● アモルファスシリコンはシリコンに比べて多くの結晶温度を示しています。  
● アモルファスシリコンはシリコンに比べて多くの結晶温度を示しています。



コートヒ一派に

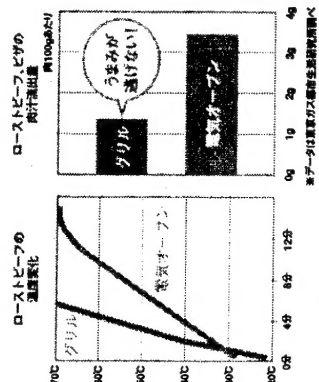
お友達をよんでおい  
手作りお菓子  
ごピツとコンロがあれば  
お子様にも大喜びす

11.  $\frac{1}{2} \ln \frac{1}{2} - \frac{1}{2} \ln \frac{1}{2} = 0$

材料(4人分) ①塩コショウ ②小麦粉 ③小麦粉 ④小麦粉 ⑤小麦粉 ⑥小麦粉 ⑦小麦粉 ⑧小麦粉 ⑨小麦粉 ⑩小麦粉 ⑪小麦粉 ⑫小麦粉 ⑬小麦粉 ⑭小麦粉 ⑮小麦粉 ⑯小麦粉 ⑰小麦粉 ⑱小麦粉 ⑲小麦粉 ⑳小麦粉 ㉑小麦粉 ㉒小麦粉 ㉓小麦粉 ㉔小麦粉 ㉕小麦粉 ㉖小麦粉 ㉗小麦粉 ㉘小麦粉 ㉙小麦粉 ㉚小麦粉 ㉛小麦粉 ㉜小麦粉 ㉝小麦粉 ㉞小麦粉 ㉟小麦粉 ㊱小麦粉 ㊲小麦粉 ㊳小麦粉 ㊴小麦粉 ㊵小麦粉 ㊶小麦粉 ㊷小麦粉 ㊸小麦粉 ㊹小麦粉 ㊺小麦粉 ㊻小麦粉 ㊼小麦粉 ㊽小麦粉 ㊾小麦粉 ㊿小麦粉

ゲリルの庫内温度は  
ご家庭の調理機器の中でNO.1


強力なガスの火力が小さな庫内を一気に加熱。両面焼き水なしグリルの場合、庫内温度は約350度と調理機器の中ではNO.1！だから、食材の旨味を逃がさないのです。




レド・写真提供:©東京ガス「食」情報センター

火力自慢のグリルは、  
オーブン料理もお手のもの


強い火力を必要とするオーブン料理もグリルがあれば大丈夫。たとえばローストビーフも簡単に調理でき、グリルなら高温短時間で調理できる。肉汁の溢れ出る量も少なく、ジュースに仕上がりやすい。また、ピザやアップルパイも手もの、まさに小上がりオーブンです。

**ローン**  
  
**ストーン**


子猫専用  
 猫草(上下)配合  
 消化力向上  
 (消化促進成分)  
 その効果により、胃腸  
 機能を正常に保ち、

**ビス**  
  
**スト**

金平1枚  
 肝臓機能の向上は肝臓の  
 解毒作用に大きく関係し、  
 肝臓が正常に機能してい

**グ**  
  
**ラン**

猫草配合  
 消化力向上  
 (消化促進成分)  
 その効果により、胃腸  
 機能を正常に保ち、

**セ**  
  
**ピー**

金平1枚  
 肝臓機能の向上は肝臓の  
 解毒作用に大きく関係し、  
 肝臓が正常に機能してい

本装置によっては時間などが異なる場合があります。

つねに設定温度がキープできる油温度調節機能











揚げ物のポイントとは最適な油温管理、ヒートコントロールの精度、油質管理機能は鍋底のセンサーが油温を感じ、強火・弱火を繰り返してつねに設定温度を保ちます。だから、プロも勝負のカラットとした揚げ物が楽しめます。



湯沸かし機能を使って  
日本茶やコーヒーも簡単に  
お湯が沸いたらピピッと教えてくれる。



改訂の郵政の歴史を

	ケロコ
	が実
	トーナツ
	フリッター
	が実
	フ
	ケ
	が実
	ケ
	ケ

「コンサプトシリーズ」「スタンダードシリーズ」には、ダイオウ産業が提供している。

お肉大好き派には、  
弱火でコトコトスープ

家族みんなが楽しめる  
美味しいものを  
ピピッとコンロならで  
は調理機能があれば、  
料理が簡単に。

豆と豚肉のスープ

材料(4人分):  
 鶏胸肉(骨なし) 250g ホワイトソース 塩・コショウ各少々  
 トマトペースト(缶) 100g サラダ油大さじ1 水6杯少々  
 タキアゲコンソメパウチ ベーコン80g ローリエ(乾燥)1枚 タマ  
 ネギ(中)1コ タイム(乾燥)小さじ1/2 ナパピーズ(缶)  
 100g 塩・コショウ各少々 パター10g パセリ(みじん切り)  
 少々 ニンジン(みじん切り)1片

[illegible]

グリルをつかった魚焼きのポイント！

東京女子大学の調査結果の概

料理名	分量 (1人1杯分)	分量 (2人1杯分)	火加減	要時
あじの塩焼き	4塩の塩 (約150g)	約13分/約10分		
さんまの塩焼き	4塩の塩 (約150g)	約10分/約8分		
さばの塩焼き	6塩の塩 (約200g)	約17分/約12分		
まぐろの切り身	4塩の塩 (約80g)	約5分/約5分		
あじのひつま	4塩の塩 (約70g)	約5分/約4分		
さんまのひつま	2塩の塩 (約100g)	約5分/約5分		
干しめいけい	2塩の塩 (約120g)	約5分/約5分		
干しえいせき	約10塩 (100g/約100g)	約5分/約5分		
あじの塩焼き	6塩の塩 (約200g)	約5分/約5分		
みそ煮のり	6塩の塩 (約200g)	約5分/約7分		
焼きまきばり	6塩 (約40g)	約5分		
みりん干し	6塩 (約50g)	2-6分		

※塩加減は、(1人1杯)1食の塩加減の目安です。  
 ※塩加減は、お好みで調整してください。  
 ※塩加減は、お好みで調整してください。  
 ※塩加減は、お好みで調整してください。

**！注意**

レシビ・写真提供:⑤東京ガス「食」情報センター

08

ビビコンの機能をフルに生かして、ガスコンロならではの4品同時調理に挑戦！

3口のコンロとグリルを同時に使えるのはガスコンロだけ。しかもビビコンロには、タイマー機能をはじめ炊飯器、洗濯乾燥機など、便利な機能が揃っている。だから、天ぷら、野菜炒め、焼きそばをパッとグリルに同時調理することができ、あっという間に、焼きだての美味しいお料理を、ゆつくり楽しんでください。

お料理はタイマーを使って効率的に  
調理に合わせて調理時間を設定して  
おけばOK。時間が来たら自動消火す  
るので安心。その間に別の料理を作る  
ことができて、とても効率的です。

とろ火&タイマー機能で、煮物料理も失敗なし。

ピピッとコンロなら超トロ火も簡単

調剤が難しい超トロ火も、ピットとコンロなら簡単に調剤できます。しかも、万一、漏れなどで火が消えてしまっても立ち消え安全装置がガスを自動的にストップするので安心です。

60

## 毎日気持ちよく使うためのお手入れ情報

## 日常のお手入れ情報



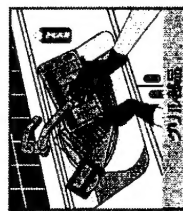
中性洗剤を混ぜた布やスポンジで強くこすり、汚れを拭き取ります。カーテンの裏面は、クリームクレンジングをこすりつけて汚れを落とします。



スポンジや布でブラインドのクリムクレンジングをこすり、中性洗剤を混ぜ、ぬぐい、水で洗い、水気を拭き取ります。水気を拭き取った後、乾かしてください。



目まがりの汚れは不燃、全燃物や火気のない、原因になりますので、金プラシなどでこすり、こまめにお手入れしてください。



お使いのたびに中性洗剤で洗い、水気をよく拭き取ってください。

クリムクレンジングは水拭き、乾拭きでも洗浄できます。

## ひくくU! 磨技 ～トッパフレート編～

## 「ツッパ」を使うと

頑固な汚れがみるみる落ちます。

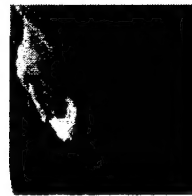
天板の汚れがひどく、スポンジや布で落とすことができない場合は、くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンジングを塗り、汚れの部分をこすり、最後に濡らした柔らかい布で拭き上げるとキレイになります。

## 天板のこびりつきは

「砂消し」でキレイ。

煮こぼれ等の汚れが付着した部分には、天板が乾いてから、乾燥剤で砂消しをこすると汚れが落ちます。また、頑固なこびりつき汚れにはスクレーパーも効果的です。

※スクレーパーはスチール製で、お買い得のスクレーパーはステンレス製で、使用すると傷がつくことがありますのでご注意ください。



※スクレーパーは、天板の裏面に傷を付けないでください。クリムクレンジングは、天板の裏面に傷を付けないでください。クリムクレンジングは、天板の裏面に傷を付けないでください。



## ひくくU! 磨技 ～バーナー・ゴトク編～

バーナーまわりは

「菌ブラス」で磨きます。

バーナーまわりの汚れは、クリームクレンジングをこすり、中性洗剤を混ぜ、ぬぐい、水で洗い、水気を拭き取ります。水気を拭き取った後、乾かしてください。

「重曹」でつけ置き1時間。

ゴトク、汁受け皿、

焼き網がピカピカに。

重曹大さじ1杯を約40度のお湯1リットルに溶かし、その中にゴトク、汁受け皿、焼き網等を約1時間つけ置きします。汚れがひどい場合は30分程度置き、さらに汚れが落ちやすくなります。汚れが落ちてきたらアクリルクロスなどで汚れを落とします。



品質  
バーナー・ゴトク・汁受け皿・焼き網に付着した汚れ、お湯に溶かし、重曹を混ぜ、お湯に浸け置きしてください。

ピヒッとコンロに関する  
お客様の声を募集しています!

Q1.本製品をどちらでご購入されましたか?

会社名	店舗名
支店名	

Q2.ピヒッとコンロを使ったお客様の声(感想、レビュー、お悩み、質問など)を教えてください。

--

Q3.その他、この商品についてのご感想などご記入ください。

--

ありがとうございました。

TOKYO GAS